

HITACHI
Inspire the Next

取扱説明書

保証書・設置説明書・カンタンご使用ガイド
適温調理クッキングガイド 別添付

日立 **IH** クッキングヒーター

家庭用

2口 **IH** 鉄・ステンレス対応

型式 **HT-80FS** レンジフードファン連動

3.0kW
IH

3.0kW
IH

このたびは日立 **IH** クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

この取扱説明書をお読みにになり、正しくお使いください。

お読みにになったあとは、保証書、設置説明書、カンタンご使用ガイド、適温調理クッキングガイド、DVDとともに大切に保存してください。

「安全上のご注意」 → P.6~11 をお読みいただき、正しくお使いください。



〈料理集・調理のこつ付〉

初めてお使いのときや、お困りになったときは、
同梱のDVDも是非ご覧ください。

DVDを再生できる環境で
お使いください。

初めて使う方にもわかりやすい

かんたん **IH**

日立 **IH** クッキングヒーター

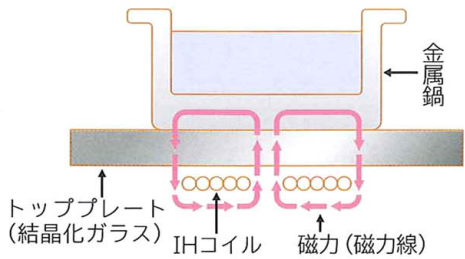
はじめにお読みください

「安全上のご注意」→P.6~11をお読みいただき、正しくお使いください。

大火力 左・右IHヒーター

●鉄やステンレス鍋加熱で3.0kWの大火力だから、おいしく調理できます。

IH加熱の原理(イメージ図)



IHとはInduction Heatingの略で、日本語では電磁誘導加熱といいます。トッププレート下のIHコイルに電流を流し、磁力(磁力線)によりトッププレート上に置いた金属鍋自体を発熱させます。

鍋の形状や重さによって火力が弱くなることがあります。

→P.12

鍋の加熱が早いので、料理の仕上がり具合を見ながら火力・時間を調節してください。

→P.30

適温調理機能 (付属の適温調理クッキングガイドとDVDで40種類のレシピがご覧になれます)

●光&4温度センサーで予熱も加熱もコントロール。選んだメニューに合わせて設定目安温度をキープ。

適温調理メニューには、「いため物」「卵調理」があります。

→P.28、29、31



光センサー

●高感度サーモパイル式光センサーが、鍋底の温度をダイレクトに検知。

光センサーや鍋底が汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れや異物を取り除いてからご使用ください。

→P.47

ビッググリル

●さんま5尾を一度に焼ける。

→P.34、35



音声ガイド

●調理終了時や安全機能が働いたときなどに音声でお知らせ。

もくじ

ご使用の前に

●各部のなまえ・操作パネル・付属品	4
●安全上のご注意	6
●使える鍋の種類	12
●IHクッキングヒーターでの調理の手順	16
●消費電力と安全機能について	18

使いかた

IHヒーターで調理する

●IHヒーターの使いかたのポイント	20
お好みの火力で調理する	
●ゆでる、煮る、蒸す、焼く、いためる、温める	22
メニューを選んで調理する	
●揚げる(揚げ物)	24
●揚げ物レシピ	26
●焼く・いためる(適温調理)	28
●IHヒーターの火力調節・設定油温、設定温度の目安	30

グリルで調理する

●グリルの使いかたのポイント	32
メニューを選んで調理する	
●丸焼き、切身・干物、つけ焼き(調理メニュー)	34
●調理メニューレシピ	36
手動を選んで調理する	
●手動	38
●グリルの仕上がり設定、火力設定、時間設定の目安	40

いろいろな機能を使う

●タイマー	42
●チャイルドロック	43
●音声の聞き直し・音量切り替え	44
●メロディーとブザーの切り替え	45
●レンジフードファン連動	44・45

お手入れ

●吸・排気カバー	46
●前面操作パネル	46
●天ぷら鍋	46
●トッププレート、プレートワク、光センサー	47
●グリルドア・焼網・受皿	48・49
●グリル庫内のクリーニング	50

お困りのときは

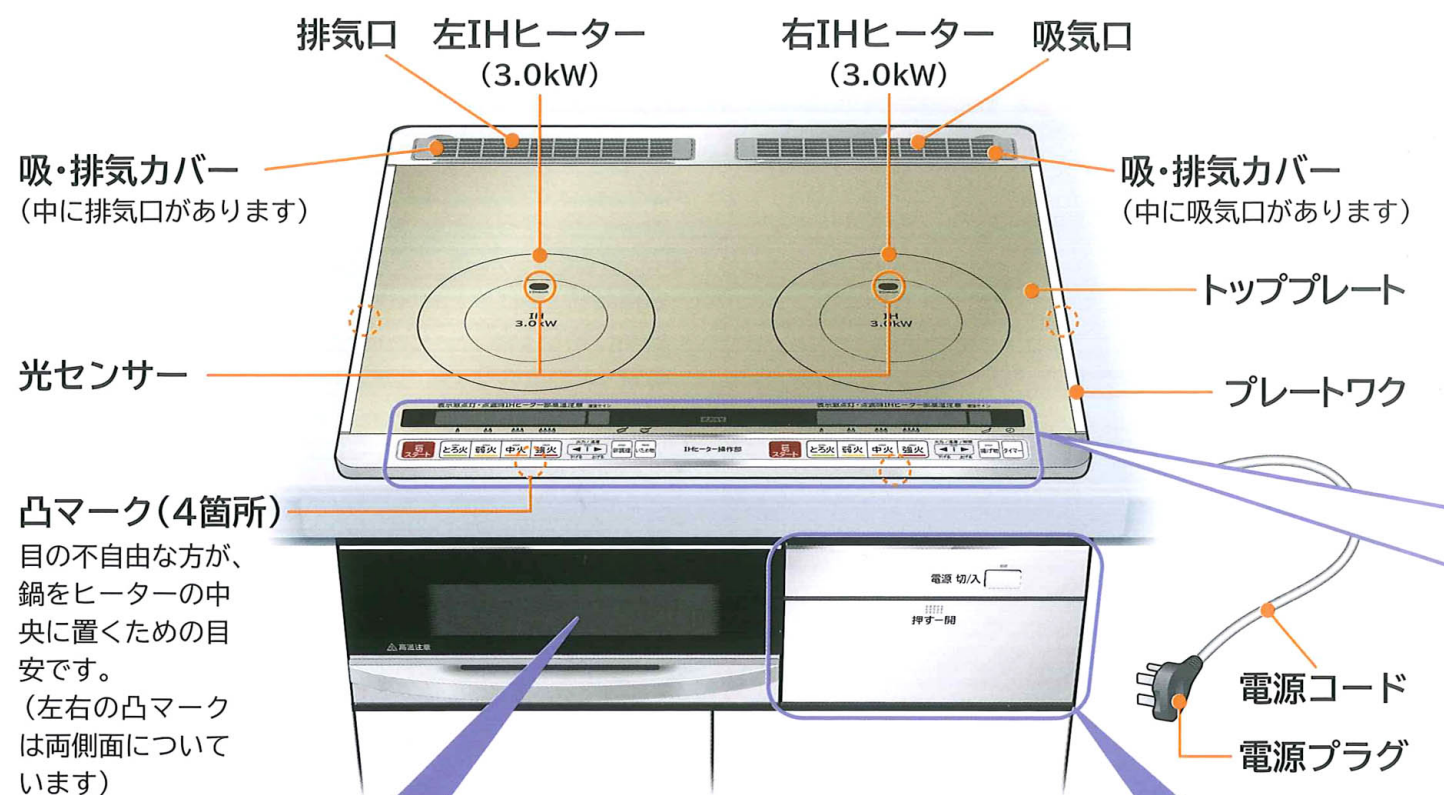
●電源について	51
●上面操作パネルについて	51
●音について	52
●火力について	52
●適温調理について	52
●グリルについて	53
●結露について	53
●レンジフードファン連動について	53
●上面操作パネルに次の表示が出たとき	54
●前面操作パネルに次の表示が出たとき	54

仕様・その他

●保証とアフターサービス	55
●「ご相談窓口」	55
●仕様	裏表紙

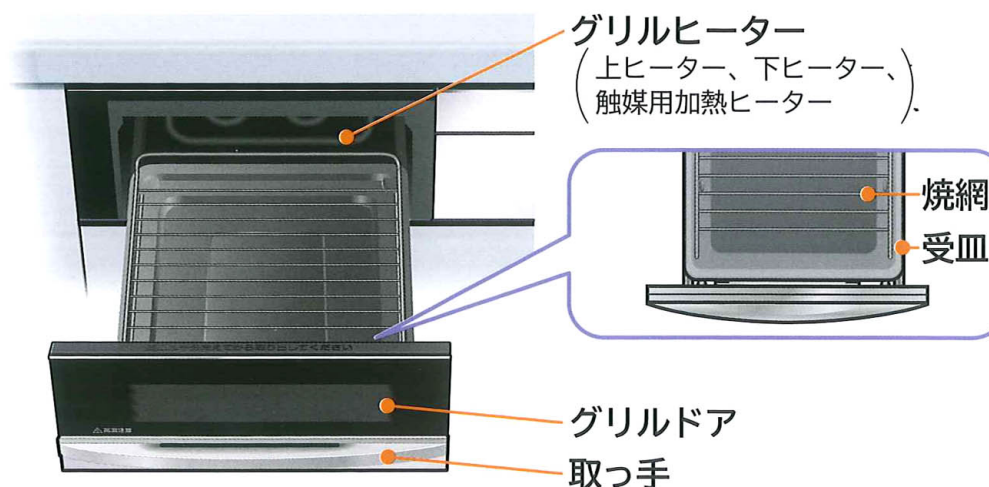
各部のなまえ・操作パネル・付属品

➡P.00 は主な説明のあるページです。

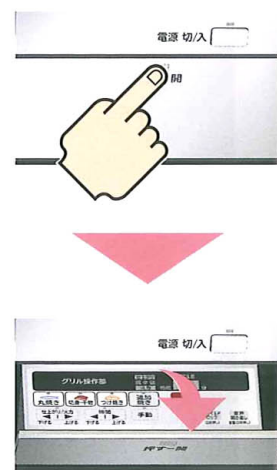


グリル

グリルドア・焼網・受皿は外して洗えます。➡P.48、49



開閉は、扉の中央(.....)を押してください。



付属品

◆天ぷら鍋 (1個)

揚げ物調理をするときに使います。
揚げ物以外に使用しないでください。
いため物、煮物、湯沸かしなどに使用すると、天ぷら鍋がさびたり、トッププレートが変色するおそれがあります。



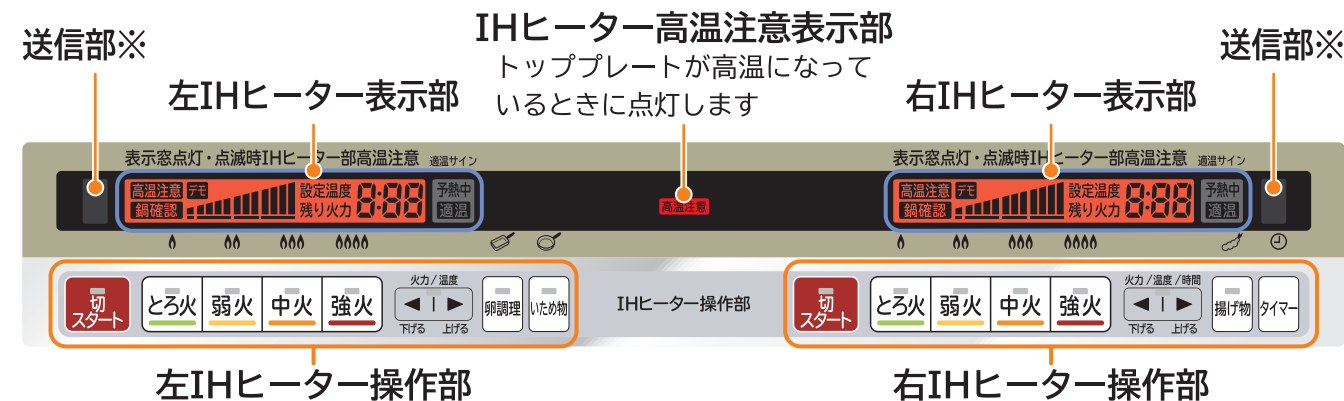
部品の交換・追加購入

2011年12月現在

部 品 名	部 品 番 号	希 望 小 売 価 格
焼網 (消耗部品)	HT-80FS 003	1,575円 (税抜1,500円)
受皿 (消耗部品)	HT-B10TS 007	2,520円 (税抜2,400円)
天ぷら鍋(HT-N50)	HT-C20TWS 010	2,730円 (税抜2,600円)
グリルドア(シルバー)	HT-80FS 004	4,830円 (税抜4,600円)

上面操作パネル

※送信部はレンジフードファン連動用



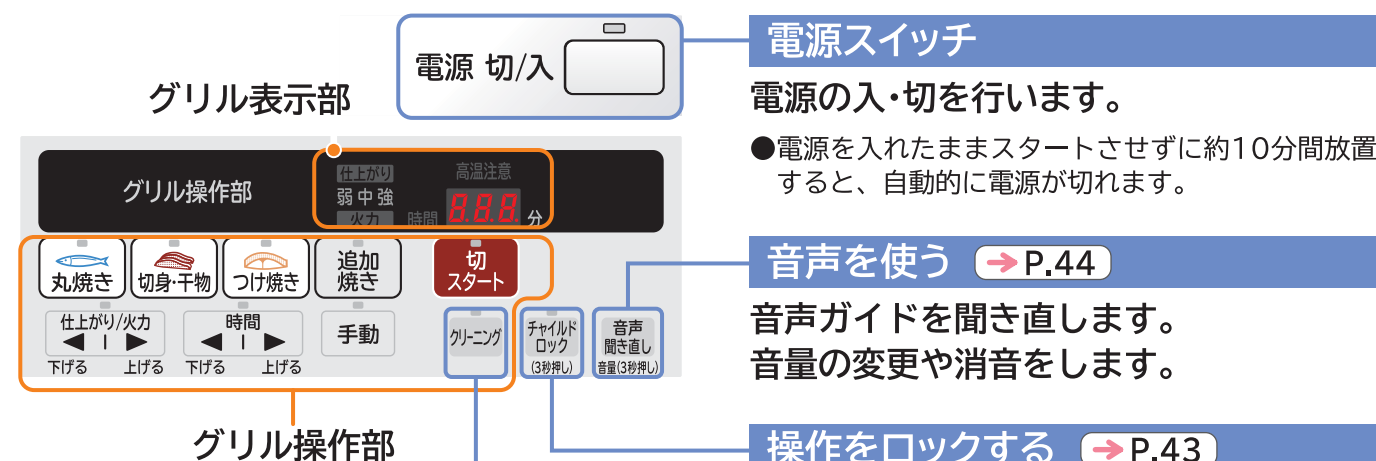
IHヒーターで調理をする ➡P.20~31

火力、揚げ物、卵調理、いため物、タイマーの設定、通電スタート・切を行います。

●火力など設定後、約30秒以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態をIHヒーター表示部に表示します。

前面操作パネル



グリル庫内をクリーニングする ➡P.50

グリルの庫内をクリーニングします。

●クリーニングのときは、焼網、受皿を外してください。

グリルで調理をする ➡P.32~41

調理メニュー、火力、タイマーの設定、通電スタート・切を行います。

●調理メニュー、火力など設定後、約3分以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態をグリル表示部に表示します。







安全上のご注意

この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

■ここに示した注意事項は

表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

 危険	この表示の欄は、「死亡または重傷を負う危険が差し迫る」内容です。	 表示の例	「警告や注意を促す」内容です。
 警告	この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。	 禁止	してはいけない「禁止」内容です。
 注意	この表示の欄は、「傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される」内容です。	 指示	実行しなければならない「指示」内容です。

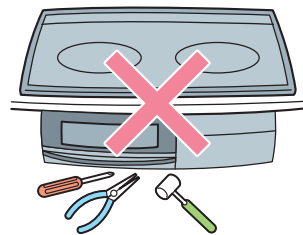
危険

●火災・感電・けがの原因になります。

本体は



改造はしない
修理技術者以外の人は分解したり、修理を行わない
修理はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」→P.55
分解禁止



警告

●火災・感電・けがの原因になります。

異常・故障時は



- 異常・故障時には、直ちに使用を中止し、すぐに専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店へ点検・修理を依頼する
- 電源スイッチを入れて操作してもIHヒーターやグリルが作動しないときがある。
- 焦げ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がある。
- ビリビリと電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

据付のときは



- 電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
- 電源プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよくふく



アース線を接続せよ

- アースを確実に取り付ける
アースの取り付けは、電気工事店または販売店にご相談ください。

警告

●火災・感電・けがの原因になります。

据付のときは



- 電源コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない
- 電源コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

揚げ物調理は

●揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります



- 揚げ物調理中はそばを離れない
- 付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない
市販のフライパン・鍋は使わないでください。付属の天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。
- 鍋底が変形したものは使わない
- 油は200g (220mL) 未満では調理しない
油は200g (220mL) ~ 800g (880mL) の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。
- 鍋底やトッププレートに汚れがこびりついたまま使わない



- 油煙が多く出たら電源を切る
- 鍋はIHヒーターの中央に置く
- 必ず「揚げ物」を使用する → P.24
手動によるお好みの火力では揚げ物調理をしないでください。油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

調理の際は



- 加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない
水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう（突沸）して飛び散ったり、鍋が跳び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、加熱中や加熱後および再加熱の際は鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないようにしてください。



- 調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる

